Erscheint alle 14 Tage

Erscheint alle 14 Tage

# Die Rama-Post

## — vom kleinen Coco —

Zeitschrift zur Unterhaltung und Belehrung für die Jugend

10. Jahrgang | Verlag: Die Rama-Post vom kleinen Coco, Goch (Rhld.) | Nummer 24

# Das Märchen von dem verzauberten Topf.

von

Dr. Wilh. Matthiesen.

Da ist einmal ein reicher, böser Mann gewesen. Der wollte eine Kuh verkaufen. Und er hat der Kuh einen Strick um den Hals gebunden und ist mit ihr fortgegangen. Durch den Wald ist er gegangen. Und da ist ihm ein altes, kleines Männchen begegnet, das hatte ein Kalb bei sich. „Stritz Abschniz, böser Mann," hat es gesagt, „willst du die Kuh verkaufen?" „Ja!" hat der Stritz Abschniz gesagt. Und das alte Männchen sagte: „Gib du mir deine Kuh, dann geb ich dir mein Kalb. Denn das Kalb kann ein klein wenig zaubern!" „Dann ist es gut!" hat der böse Mann gesagt, und er hat die Kuh hergegeben und hat das Kalb bekommen. Und er ist wieder weiter durch den Wald gegangen, da ist ihm eine alte Frau begegnet. Die hat eine Gans bei sich gehabt. „Stritz Abschniz," hat sie gesagt, „gib mir das Kalb, dann geb ich dir die Gans. Denn die Gans kann zaubern!"

„Dann ist es gut", sagte der böse Mann, und er hat das Kalb

hergegeben und hat die Gans genommen.

Und wieder ist er weiter gegangen; da ist er einem Küchenkobold begegnet. Der Kobold hat einen Topf gehabt.

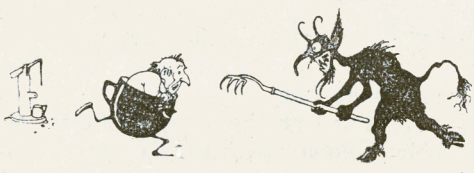
„Stritz Abschniz," hat er gesagt, „gib mir die Gans", dann geb ich dir den Topf; denn der Topf kann sehr gut zaubern!"

„Ja, dann ist es gut", sagte der böse Mann, und er hat die Gans hergegeben und hat den Topf genommen. Und mit dem Topf ist er nach Hause gegangen. Zu Hause hat er in dem Topf eine wunderschöne Erbsensuppe gekocht, und viel Speck hat er in die Erbsensuppe getan.

Und wie nun die Erbsensuppe fertig gewesen ist, da hat auf einmal der verzauberte Topf gesagt: „Jetzt tripple-trapple ich!"

„Aber Topf, wohin trippel-trappelst du denn?" hat der Mann gefragt.

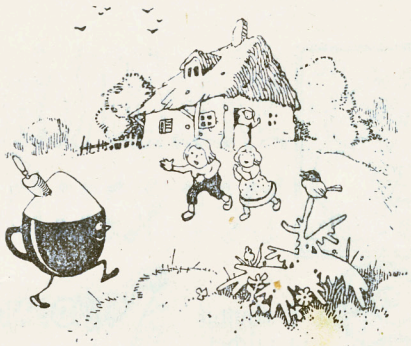
„Ich tripple-trapple zur armen Frau!" sagte der Topf, und dann ist er mit der ganzen Erbsensuppe zur armen Frau gerumpelt. Und wie die arme Frau die Erbsensuppe gegessen hat, da ist der Topf wieder zum bösen Mann gerumpelt. Der hat ihn rein gemacht und dann hat er Mehl hinein getan.



Wie aber der Topf ganz voll Mehl gewesen ist, da hat der Topf gesagt: „Jetzt tripple-trapple ich!"

„Wo trippel-trappelst du denn schon wieder hin?" hat der böse Mann gefragt.

„Ich tripple-trapple zu den armen Kindern!" hat der Topf gesagt, „den armen Kindern bring ich das Mehl, und dann können die armen Kinder sich Pfannkuchen backen!" Und eins zwei drei! ist der Topf mit dem Mehl zu den armen Kindern gerumpelt. Und wie die armen Kinder die Pfannkuchen gebacken hatten, da ist er wieder zu dem bösen Mann gerumpelt. Und der ist sehr zornig gewesen. Und er hat den Topf mit in den Hof genommen und hat Wasser hineingeschüttet.



„Ei," hat der verzauberte Topf gefragt, „was tust du denn da in mich hinein?"

„Korn tu ich hinein in dich!" hat der böse Mann gelogen. Und wie er sich nun gebückt hat und noch eine Kanne Wasser in den Topf hineinschütten wollte, da hat sich auf einmal der Topf riesen- riesengroß gezaubert, und der böse, geizige Mann ist hineingefallen. „Nun tripple-trapple ich!" hat der Topf da gesagt.

„Wohin trippel-trappelst du denn?" hat der Mann im Topf geschrien.

„In die Hölle tripple-trapple ich mit dir?" hat der Topf geheult. Und in die Hölle ist er gerumpelt mit dem bösen Mann aus dem Haus, und nun ist das Märchen aus.

## Im neuen Gewande

ist soeben der

# Rama-Kalender 1928

erschienen. Er enthält viele schöne, belehrende und unterhaltende Erzählungen, Geschichten, Gedichte, Spiele usw. und ist reich bebildert. Besonders interessant ist das darin veröffentlichte

## Märchen-Preisausschreiben,

für dessen richtige Lösung **3000 Preise** ausgesetzt sind.

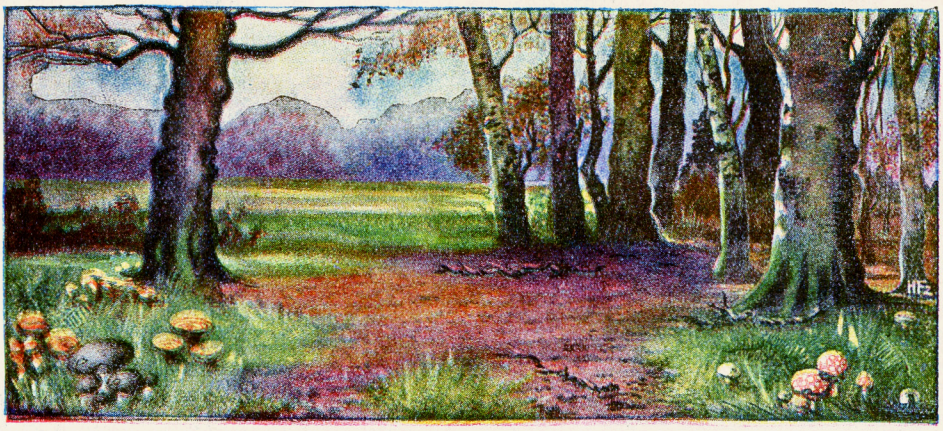
## Preis: 50 Pfennig.

Zur Bestellung dieses schönen Jugendbuches ist der Einfachheit halber eine Zahlkarte zu benutzen. An den vorgedruckten Stellen die Eintragungen: Genaue Adresse, Konto-Nr. 98416 Postscheckamt Köln usw. vornehmen, in die rechte Ecke der Zahlkarte 10 Pfg. Briefmarke kleben und diese dann mit dem Betrag von 50 Pfg. am Schalter des Postamtes abgeben.

Der Versand des Rama-Kalenders erfolgt sofort nach Eingang des Geldes post- und verpackungsfrei.

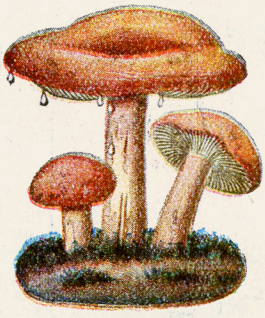
Alle Sendungen, auch briefliche Bestellungen, unter Beifügung von 50 Pfg. in Briefmarken, sind zu richten an den

**Verlag „Rama-Post", Goch (Rhld.)**



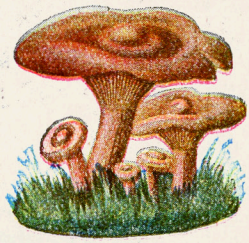
# Unsere einheimischen Pilze.

Von Willy Höhnel.

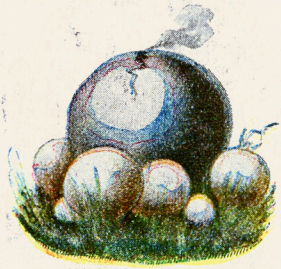


Brätling (eßbar)

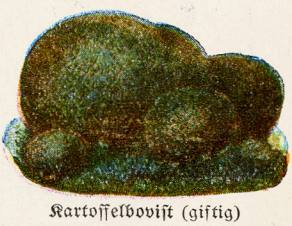
Es ist eine eigene Freude um das Sammeln der Pilze. Manchem macht das mehr Spaß, als sie zu essen. Seltsam, in Deutschland mit seinen vielen Menschen werden die Pilze bei weitem nicht so geschätzt wie in Polen, Rußland, Frankreich oder Italien. Bei uns bleiben Tausende und Abertausende von Pilzen ungepflückt, und damit gehen viele Nährwerte, ja auch viel Geld verloren. Wenn man die Pilze auch nicht auf gleiche Stufe mit dem Fleisch stellen kann, so enthalten Frischpilze doch eine beachtenswerte Menge an Nährsalzen, Traubenzucker, ja Fett. Sie sind an Nährgehalt ungefähr frischem Gemüse, etwa Weißkohl oder Kohlrabi, ebenbürtig; oder anders ausgedrückt: 2 Pfund frische Pilze sind gleichwertig 100 g Fleisch. Deshalb ist es sehr zu bedauern, daß in Deutschland so wenig Pilze gesammelt werden. Ja, aber warum nur nicht? Das liegt an der Furcht vor Vergiftungen. Denn unter den fast 200 Arten von Pilzen, die es bei uns gibt, sind 7 oder 8 giftige Arten. Schon die niedrige Zahl 8 zeigt deutlich, daß es doch bestimmt kein Kunststück ist, die giftigen von den genießbaren unterscheiden zu lernen. Aber daran hat es in fast allen Fällen gefehlt. Man hat sich vor Pilzvergiftungen schützen wollen durch allerhand Mittelchen, Erkennungszeichen, die aber alle versagen, und hat an das eine, einzige Mittel — nämlich die Pilze kennen zu lernen — nicht gedacht. Wer sich die wenigen giftigen Arten einprägt, für den gibt es keine Gefahr der Pilzvergiftung mehr. Was aber betrachten viele Leute als sicheres Erkennungsmittel? Sie stecken in den Pilzkochtopf einen silbernen Löffel oder schneiden Zwiebeln in das Pilzgericht. Färben sich die Zwiebeln oder der Löffel dunkel, dann sollen die Pilze giftig sein. Andere glauben, daß solche Pilze, die von Maden, Schnecken, Würmern angenagt werden, auch für den Menschen genießbar sind.



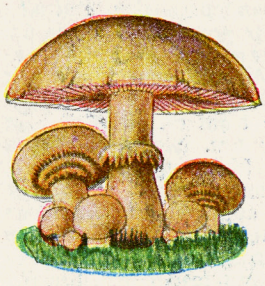
Rotbrauner Milchling (giftig)



Riesenbovist (eßbar)



Kartoffelbovist (giftig)



Champignon (eßbar)

Manche verlassen sich auf ihren Geschmack und lehnen alle die Pilze ab, die scharf schmecken, und halten für gut, was lieblich schmeckt. Gerade diese irren am meisten, denn der heimtückischste aller Pilze, der Knollenblätterschwamm, schmeckt fast süßlich. Wieder andere achten darauf, ob die „Hose" am Stiel oben oder unten sitzt. Einige wenige nehmen nur Pilze mit Fächern auf der Hutunterseite, etliche wieder nur mit Röhren daselbst. So geht es bunt durcheinander. Regeln über

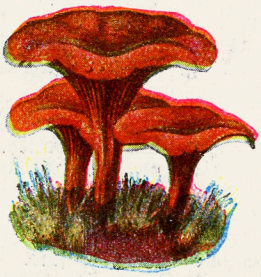
Knollenblätterschwamm (giftig)

Regeln, die wohl für diese oder jene einzelne Art passen, die aber keinesfalls allgemein vor Vergiftung schützen. Hinweg mit diesen scheinbaren Helfern, die letzten Endes alle zu Krankheit oder Tod verhelfen können. Man halte sich nur daran: Lerne die Pilze kennen!

Am besten ist es da natürlich, wenn man sich einem wirklichen Kenner anschließen kann. Sonst ist es zu empfehlen, in Pilzausstellungen oder zur Pilzberatungsstelle der Markthallen zu gehen. Man kann sich aber auch ein Pilzbuch mit guten Abbildungen kaufen.

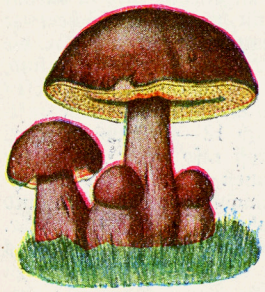
Pfifferling, Eierschwamm (eßbar)

Als Behälter nimmt man ja nicht das Säckchen, in dem die Pilze gedrückt, geschlagen, kurz unansehnlich und wertlos werden. Am besten eignet sich ein Korb, der mehr breit als hoch ist, oder ein Karton, den man mit Holzleisten allseitig versteift hat. Draußen im Walde trifft man natürlich auch Pilze, die man nicht kennt, also auch nicht mitnimmt. Die läßt man auch in Ruhe und zertritt oder zerschlägt sie nicht! Denn nach uns kommt vielleicht jemand, der



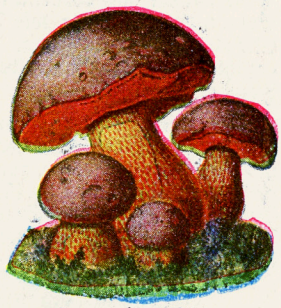
Falscher Eierschwamm (giftig)

in ihnen gute Pilze erkennt, den wir mit unserem Unverstand geschadet haben. Selbst solche, die uns als giftig bekannt sind, zerstören wir nicht. Durch den Wald streift auch der Maler, der Photograph, der Modelleur, der Forscher, der Lehrer, der Pilzaussteller. Sie alle suchen auch nach giftigen Exemplaren. Und außerdem schänden wir das Naturbild unseres Waldes, wenn wir seine Pilzkinder zertrampeln. Wie stattlich, wie stolz wirkt ein Fliegenpilz auf moosigem Grund! Es ist ganz verkehrt, den Pilz nur als Magenfrage zu betrachten,



Steinpilz (eßbar)

nämlich sich zu fragen, ob man ihn essen könne oder nicht. Die Pilze, die wir mitnehmen, schneiden wir nicht ab, sondern drehen sie mit kurzem Ruck heraus. Ganz falsch ist es, die Pilze wegzureißen. Man beschädigt damit das Pilzgeflecht, das in vielen, vielen weißen Fäden den Boden durchzieht. Dieses Geflecht — Micelium geheißen — ist die eigentliche Pilzpflanze, und das, was wir Pilz nennen, ist nur der Fruchtträger, in dem die Früchte — die staubfeinen Sporenkörnchen — reifen. Wer



Satanspilz (giftig)

die Pilze abschneidet, soll den Stielstumpf mit Erde verdecken, sonst bildet er gleich wieder einen Tummelplatz für Maden, die nur auf das Erscheinen neuer junger Pilze in der Nähe warten. Sammeln soll man nur im Fleisch feste, möglichst auch junge Pilze; denn die besitzen den meisten Eiweißgehalt. Entschieden zu meiden sind zermadete, wässerige. Solch

wässerige Pilze bilden eine Gefahr beim Essen. Infolge des Eiweißgehaltes setzen sich mikroskopisch kleine Schmarotzerpilze auf ihnen fest, um sie zu zerstören. Wer solche Pilze ißt, kann sich schwer schädigen. Viele Erkrankungen durch Pilzgenuß, die durch die Zeitungen gemeldet werden, sind nicht wirkliche Pilzvergiftungen, sondern sind hervorgerufen durch zu alte, wässerige Pilze. Also, ein bißchen sich überwinden beim Einsammeln! Es ist ja nicht immer leicht, einen Riesenkerl stehen zu lassen, selbst wenn er schon angekränkelt ist. Zu Hause läßt man die Pilze nicht etwa im Korb oder Karton über Nacht übereinander geschichtet liegen, sondern breitet sie wenigstens sofort aus. Am besten ist es natürlich, die Pilze sofort vorzurichten, d. h. abzuputzen, in Scheiben zu schneiden und mit Salz bestreut bis zum Morgen stehen zu lassen. Auf diese Weise schützt man die gesunden Pilze vor Madenfraß; denn die Maden wandern nachts in alle Exemplare. Außerdem bewahrt man die Pilze davor, daß sie zusammenfallen und minderwertig werden. Auch zu lange lagernde Pilze können Erkrankungen hervorrufen.

Will man die Pilze nicht sofort verzehren, so muß man sie trocknen. Zu diesem Zwecke schneidet man sie in nicht zu dünne Scheiben und breitet sie auf Tüchern aus oder fädelt sie auf dünnem Faden auf, damit sie an der Luft trocknen. Gut ist es, wenn sie nicht der Sonne ausgesetzt sind. Will man sie auf oder im Ofen trocknen, dann darf die Wärme nicht über 35 °C steigen, sonst werden sie zu prasselig und lederig. Hat man es dann und wann einmal doch mit der Wärme verpaßt, so zerstößt man die prasseldürren Pilze in einem Mörser oder zermahlt sie in der Gewürzmühle zu Pulver. Solches Pilzmehl ist sehr schmackhaft und würzt einfache Suppen oder die Bratenbrühe außerordentlich. Vom sonstigen Verwenden der Pilze, wie Backen, Einkochen, Einsalzen, in Essig legen, zu Extrakt kochen, erzählt jedes neuere Kochbuch in genügender Menge.

Nun noch ganz kurz einige Verhaltungsmaßregeln bei Erkrankungen nach dem Genuß von Pilzen. Es sei da zunächst darauf hingewiesen, wie töricht es ist, beim Kochen der Pilze den entstehenden Saft wegzugießen, die Pilze gar auszupressen und dann saftlos auf den Tisch zu bringen. Leider eine noch recht verbreitete Art, die Pilze herzurichten. Mit dem Safte hat man das Beste, die Nährsalze, weggegossen, und verzehrt wird der wertlose, nunmehr auch schwerverdauliche Faserstoff. Wenn nach einem solchen Pilzgericht Magenbeschwerden auftreten, braucht sich niemand zu wundern. Auf die Gefahr, zu alte Pilze zu nehmen oder gute Pilze zu lange liegen zu lassen, wurde schon hingewiesen. Hat man wirklich giftige Pilze gegessen, so stellen sich — nur nicht beim Knollenblätterschwamm — schon nach ganz kurzer Zeit auffällige Erscheinungen ein. Im Hals und in der Speiseröhre kratzt es. Übelkeit zeigt sich, man muß erbrechen. Magen und Darm wird unter Krampferscheinungen aufgetrieben, ja Starrkrampf kann eintreten. Hauptsache ist, daß man nicht abwartet, ob noch etwas Schlimmeres eintritt, sondern daß man sofort zum Arzt schickt und ihm mitteilt, worum es sich handelt. Unterdes bringt man den Erkrankten immer wieder zum Erbrechen, indem man den Gaumen mit einer Feder kitzelt, oder, indem man als Gegengift Milch, schwarzen Kaffee, Tee, Aufguß von Weidenrinde, kaltes Wasser eingibt. Zur Reinigung des Darms macht man fleißig Einläufe und gibt Rizinusöl in schwarzem Kaffee. Zur Anregung des Kranken reibt man den Körper mit Essig ab, legt viertelstündlich auf den Leib heiße, nasse Umschläge und versucht, Schweiß hervorzubringen. Gewöhnlich gehen bei solcher Behandlung die Erscheinungen gutartig vorüber. Anders aber ist es bei Vergiftungen durch den Knollenblätterschwamm. Zunächst: Wie sieht dieser gefürchtete Gesell aus. Er ist ein Blätterpilz, hat also auf der Unterseite des Hutes Fächer. Diese Fächer sehen stets weiß aus, nicht wie beim Champignon rötlich, rosa, braun. Oben auf dem Hut sieht er weiß, gelblich, auch grünlich aus, oft sitzen noch Fetzen der weißen Jugendhülle darauf. Am Stiele ist er eigentlich unfehlbar zu erkennen. Der Stiel endet unten in einer deutlichen Knolle, die allerdings sehr oft in der Erde steckt und erst nach dem Herausdrehen des Pilzes aus der Erde zum Vorschein kommt. Der ganze Pilz riecht ausgesprochen nach rohen Kartoffeln oder nach Kartoffelkeimen. Sein Geschmack ist angenehm, also ist darauf kein Verlaß. Wenn man die Fächerpilze nicht ganz genau kennt, lasse man solche, die dem Knollenblätterschwamm ähnlich sind, einfach stehen. Das Heimtückische dieses Pilzes besteht nämlich darin, daß seine Giftwirkung sich erst nach 12—40 Stunden zeigt. Dann ist der Giftstoff also schon vollständig ins Blut aufgenommen worden, und Gegengifte, die auf Reinigung von Magen und Darm abzielen, haben keinen Zweck mehr. Daher sei vor allem noch einmal auf das einzige Mittel, sich vor Pilzvergiftungen zu schützen, hingewiesen: Lerne die Pilze, besonders die giftigen, kennen! Dann kann man sich getrost der Freude hingeben, die das Sammeln der Pilze schafft und man kann sich auf diese Weise wertvolle Speisen beschaffen.

# Benutzt keine gemeinsamen Trinkbecher!

Heute ist Wandertag!

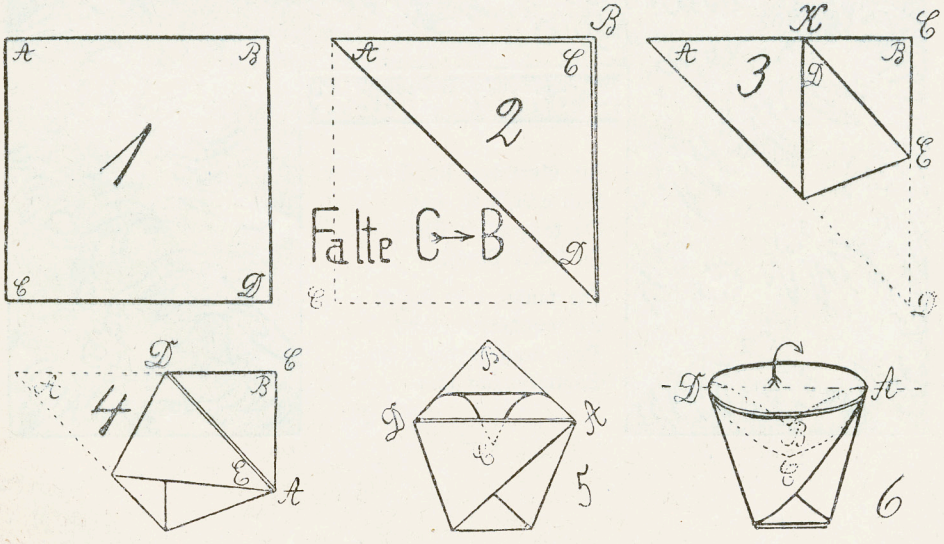
Ein lustiges Wanderliedchen wird angestimmt und frisch und froh geht's hinaus in Wald und Feld, durch Gottes schönen Garten. Und auch der Herr Lehrer freut sich, wenn er mit den Buben und Mädeln, deren Augen lebenslustig blitzen, durch den hellen Sommertag wandert.

Ja, das Wandern ist fein!

Der Sonne entgegen führt euch die frohe Wanderfahrt. Mutter Sonne ist heute besonders gut gelaunt und sie streut die goldenen Sonnenstrahlen nur so auf euch herab, sodaß mancher von euch ordentlich an's Schwitzen kommt. Und dann macht sich etwas ganz besonders unangenehm bemerkbar, der „Durst". — Wie immer, hat der Franz Glück und heute ganz besonders, denn er entdeckt eine klare frische Quelle. Schon knien verschiedene Kinder nieder, um ihren Durst zu löschen. Aber enttäuscht stehen sie wieder auf, denn die Quelle liegt so versteckt, daß man nur mit einem Becher das köstliche Naß auffangen kann. Und nun heißt es, „Fritz, borg mir doch bitte deinen Trinkbecher". Und der Fritz überläßt nun seinen Becher, nachdem er selbst zuerst daraus getrunken, den andern dürstenden Kindern.

Die wenigsten Kinder wissen aber, daß das Trinken aus einem gemeinsamen Becher die große Gefahr, krank zu werden, in sich birgt. Sollte dein Schulkamerad oder Spielgenosse äußerlich auch gesund aussehen, könnte nicht sein Blut und seine Haut eine unsichtbare, gefährliche Krankheit haben? Darum benutzt beim Spiel, auf der Wanderung, in der Schule, auf dem Bahnhof nie gemeinsame Trinkbecher.

Mit Leichtigkeit kann man sich schnell aus weißem Schreib- oder Zeichenpapier einen gesundheitlich einwandfreien Trinkbecher herstellen. Figur 1 stellt ein quadratisches Stück Papier in der Größe 20×20 Zentimeter dar. Die Figuren 2 bis 6 geben an, wie man das Papier zu falten hat, damit zuletzt durch Öffnen der Linie D A ein runder Trinkbecher entsteht. Und dann — prosit! J. H.

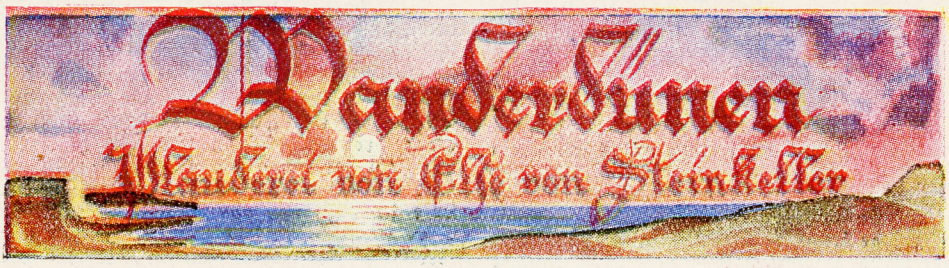


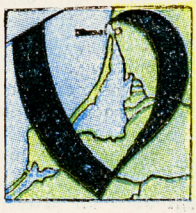
## Sommernacht

Im Sommer, im Sommer
Hab acht, hab acht,
Da tanzen die Elfen
In stiller Nacht.

Die tanzen und singen
So wundersam fein,
Doch muß es die richtige
Sommernacht sein.

J. M.



Von Memel an südlich bis zum Ostseebade Cranz zieht sich das neunzig Kilometer lange, an einzelnen Stellen nur vier Kilometer breite seltsame Stück Erde zwischen dem „Kurischen Haff" und der Ostsee, die sogenannte „Kurische Nehrung" hin. Ablagerungen noch aus der Eiszeit der Erde sind es, die diese Landzunge gebildet haben. Schlamm des Memelflusses und Sand der Ostsee ballten sich zusammen, türmten sich auf und schufen eine Sandwüste. Tiefe Täler entstanden darin; zwischen Erhöhungen, die bis zu fünfzig Metern aufragen, und wie Oasen in der Wüste wuchsen an einigen Stellen Wälder.

Mutige Menschen siedelten sich in diesem Dünensande an, errichteten leichte Holzhäuser mit grellbunt bemalten Fensterläden und seltsamen Holzschnitzereien am Dachfirst, und versuchten in dieser Wüste zu leben.

Denn eine Wüste war doch eigentlich alles, ein Land, aus Sand zusammengeweht und immer in Gefahr, ebenso wieder auseinandergeweht oder gar verschüttet zu werden, denn der Sand lag ja nicht einen Augenblick still, rastlos wanderte er von der See zum Haff, nicht einen Augenblick ruhten die Dünen.

Es ging ihnen auch deshalb herzlich schlecht, diesen ersten Ansiedlern der „Kurischen Nehrung". Einen nutzlosen Kampf fochten sie aus gegen Sand und Wind und mußten schließlich doch weichen, denn damals verstand man es noch nicht, den Erdboden mit kleinen Kiefernanpflanzungen festzulegen (anzuforsten), wie es jetzt zum Teil geschieht. Ihre mühsam zusammengebaute Heimat war deshalb in ewiger Bewegung. Vom Winde getrieben glitten die Dünen zum Haff hinüber, verschütteten hier und legten an anderen Stellen wieder bloß, was früher verschüttet gewesen war. Ganze Dörfer sind so umgekommen, erstickt. Gott sei Dank meist allmählich, sodaß ihre Bewohner rechtzeitig sich und ihre bewegliche Habe in Sicherheit bringen konnten. Ein paarmal aber begruben auch Sandstürme in kurzer Zeit alles in ihrer erstickenden Umarmung. In der Nähe des kleinen Badeortes Schwarzort ist zum Beispiel ein großes Stück Kiefernwald verschüttet worden, und gräbt sich jetzt allmählich wieder aus, tot, abgestorben ragen die Baumkronen schon wieder aus dem Sande hervor, ein trauriges Bild der Vernichtung, im Volksmunde der „Baumfriedhof" genannt.

Ich will aber nicht nur Häßliches über die Wanderdünen sagen, denn ich kenne sie, und ich liebe sie, wenn sie auch eine „Wüste" im vollsten Sinne des Wortes darstellen. Ihr Zauber hielt mich oft umfangen, und ich wünsche, ich könnte ihre Schönheit so schildern, daß jeder von euch jungen Lesern diesen Zauber mit mir empfindet, auch wenn er viel-

leicht nie im Leben Gelegenheit hat, die „Kurische Nehrung“ zu besuchen.

Ich kenne die Wanderdünen am frühen Morgen, wenn noch der Nebel über dem Haff liegt, sodaß es aussieht, als ob das Wasser kocht —, und wenn dann plötzlich die Sonne wie ein feuriger Ball im Osten auftaucht, sodaß es aussieht, als ob alles in ein Meer von Blut getaucht sei. — Ich kenne sie im silbernen Schein des Vollmonds, kenne sie im geheimnisvoll fahlen Dämmerlicht der nordischen Sommernacht! Immer erschienen sie mir groß und schön und bewundernswert. Aber ihre beste Zeit, in der ihr Zauber auf den empfänglichen Menschen am meisten wirkt, ist die sonnendurchglühte sommerliche Mittagsstunde.

Von Schwarzort aus sah ich die Dünen zum ersten Male. Durch das kleine Fischerdorf Karwaithen, an bewaldeten Bergen vorüber, führt die sogenannte „Poststraße“, die einzige Landverbindung über die Nehrung zwischen dem Badeort Sandkrug bei Memel und Cranz. Dieser Weg ist nicht gerade sehr einladend, aber man kommt doch im Sande langsam vorwärts, und allzugroße Bequemlichkeit darf man doch auch von einer „Wüste“ nicht verlangen. Und es ist wirklich „Wüste“. Tiefe Täler, hohe Berge, alles Sand, von gelblichgrauer Tönung, wellenförmig gemustert. Sand, der lockt, sich hineinzuwerfen, sich darin einzuwühlen, die Hänge hinabzurollen, kurz, sich ganz kindisch zu benehmen aus reiner Wonne an all der molligen weichen Wärme. Und dann ausruhn, in der warmen Flut zu träumen und im Traum nur immer den leisen singenden Ton zu hören, den der ewig rieselnde Sand hervorruft, und mit diesem Traum und diesem Rieseln hinüberzudämmern in die Unendlichkeit.

Wir schauen und schauen. — Still ist es, aber auch diese Stille ist ein Geschenk Gottes, und „tot“ ist es ja trotz aller Stille und Einsamkeit nicht. Beständig wechselt die Beleuchtung, in alle Ecken und Winkel der Sandhügel zaubert die Mittagssonne geheimnisvolle Lichter und offenbart stets neue Schönheiten. — Dazu immer der singende Ton des rieselnden Sandes, der sich unserm Ohr so einprägt, daß man ihn kaum mehr als Geräusch empfindet, und den man doch nie im Leben vergessen kann!

Mutig waten wir im Sande vorwärts. Sowie wir den Fuß weiter setzen, ist seine Spur verweht. Wenn wir uns hinlegen, überzieht der Sand der wandernden Dünen bald wie ein dünner Schleier unsere Kleider. Wir schütteln ihn ab und wandern weiter. Dort jenen hohen Dünenkamm müssen wir erreichen. Auf allen Vieren kriechen wir bergan, rutschen zurück und beginnen die Arbeit von neuem. Aber die Anstrengung wird auch reich belohnt durch den Blick, den man da oben hat. Weit, weit kann er schweifen über Berg und Tal der Sandwüste. Herrlich eingezäunt ist sie, auf der einen Seite von der Ostsee, auf deren blauen Wogen neckische weiße Schaumkronen tanzen, auf der andern vom Kurischen Haff, das in zarten Farben schillert, von Perlmutter bis zum leichten Grün.

Eine Schar Möven fliegt über die Dünen zum Haff, taucht in das Kielwasser eines fröhlichen weißen Dampfers und fischt da nach Brocken, die freundliche Hände spenden. Eine Kirchturmuhr schlägt in der Ferne.

Mittagstunde! Wolkenlos wölbt sich der Himmel! Heiß brennt die Sommersonne. — Jetzt ist es die rechte Zeit für die Mittagsgeister, die in den Wanderdünen ihr Wesen treiben. — Kommt er da nicht einher, der gespenstische Reiter auf weißem Pferde? — Brennt in jener Dünensenkung nicht die geheimnisvolle Feuerflamme, die dem Volk hier heilig ist? Nichts da, nur eine einsame Frauengestalt kommt eilig näher geschritten. Kaum berühren ihre Füße den Boden, beharrlich suchend hält sie ihre Augen gesenkt; aber als wir fast meinen, ihr begegnen zu müssen, da sprüht nur eine luftige Sandwolke auf und sinkt ebenso schnell wieder zusammen. Nur unserer Phantasie ist sie erschienen, die gespenstische Dünenfrau, die seit Jahrhunderten ihre im Triebsand versunkenen Kinder sucht. Mittagsglut hat uns die Erscheinung vorgegaukelt, im Zauber der Kurischen Wüste — der Wanderdünen.

# Überlistet

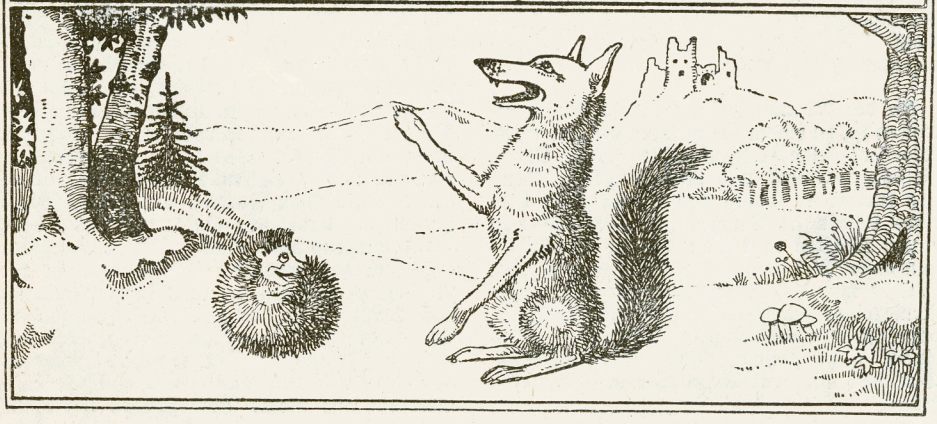
von Emil Pein Lehrer

Ein Fuchs fing einen feisten Igel, / Der sorglos in der Sonne schlief. / „Fürwahr, ein delikater Happen!“ / Das Wasser ihm vom Maule lief.

„Ich weiß,“ so sprach der Stachelhäuter, / „Daß ich noch heute sterben muß; / Vergönne mir vor meinem Tode / Noch einen einzigen Genuß!

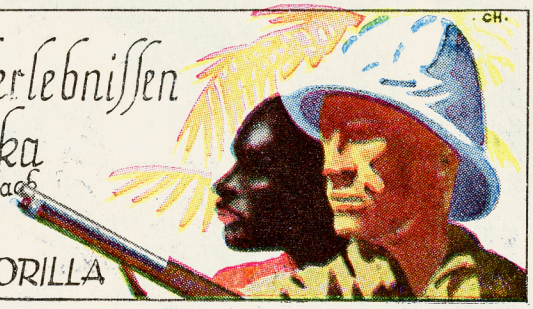
Ich möcht' noch einmal tüchtig lachen, / Du bist doch voll Humor und Witz / Und kannst so fesselnd unterhalten, / Wie wär's mit einem Geistesblitz?“

Der schlaue Rotfuchs ließ sich blenden, / Erzählte alles kurz und klein. / „Das ist zum Kugeln!“ sprach der Igel / Und rollte flugs dabei sich ein.



# Aus meinen Jagderlebnissen in West-Afrika

von Albert Heimbach




## BEGEGNUNG mit einem GORILLA

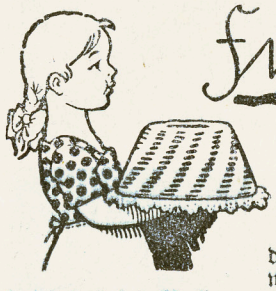
Von den vier Arten Menschenaffen, die wir kennen, ist der Gorilla nicht nur der größte und stärkste, sondern auch der interessanteste, aber auch der gefährlichste. Er lebt nur noch in Westafrika und kommt besonders im Kongo und in Südkamerun häufiger vor und erreicht nicht selten eine Größe bis zu zwei Meter. Sein Nest baut er im Dickicht oder auf Bäumen in 3 bis 5 Meter Höhe. Ueberall ist er gefürchtet, weil er sogar die Eingeborenen im Urwald angreift, wenn sie in seine Nähe kommen oder er sein Nest in der Umgegend hat. In allen Gegenden, in denen der Gorilla vorkommt, knüpfen die Eingeborenen allerhand Erzählungen und Sagen an das Leben und Treiben des Tieres, wobei das Verschleppen junger Mädchen und Frauen durch den Gorilla eine große Rolle spielt. Um ein Aussterben des Tieres zu verhindern, war das Erlegen dieses Affen z. B. in Kamerun schon seit Jahren vor dem Kriege verboten. Lediglich zu wissenschaftlichen Zwecken werden einzelne Tiere abgeschossen und natürlich auch in Fällen der Notwehr und Gefahr. Alle bisherigen Versuche, lebende Exemplare nach Europa zu bringen, sind gescheitert. Entweder sind die Tiere bereits auf der Ueberfahrt oder nach kurzer Zeit der Gefangenschaft gestorben, sodaß heute wohl kein lebendes Exemplar in Europa anzutreffen sein dürfte.

Da der Gorilla, wenn er nicht tödlich getroffen ist, zu einem furchtbaren Gegner wird, erfordert seine Erlegung die größte Ruhe, Geistesgegenwart und Kaltblütigkeit. Denn das furchtbare Gebiß des Tieres steht dem eines Löwen an Stärke nicht nach und von seinen Kräften sagt man, daß er den Stahllauf einer Büchse mit seinen Armen zerbrechen würde. Würde man erst in den Bereich der langen Arme eines angeschossenen Gorilla kommen, dann ist man rettungslos verloren, wenn es einem nicht gelingt, sich den gefährlichen Burschen mit dem Browning vom Leibe zu halten.

Wie ich meinen ersten Elefanten an einem Sonntage schoß, so sollte auch mein erstes Zusammentreffen mit einem Gorilla an einem Sonntage stattfinden. Es war am 3. April 1910, ich befand mich mit einer Karawane von etwa 40 Mann auf dem Hinaufmarsch ins Innere. Meine Bewaffnung bestand nur in einem alten Karabiner. Außerdem besaß ich eine Browning-Pistole. Moderne Waffen konnte ich erst einige Wochen später erwerben. Wir hatten eine kleine Ruhepause gemacht, die ich dazu benutzte, einen Imbiß zu mir zu nehmen. Die Leute waren schon voraus und ich befand mich mit meinem Small-Boy (kleiner Boy) Jamba-Jamba, der den Karabiner trug, noch zurück. In dem Moment, als ich mir gerade eine Zigarre anzünden und der Boy den an einen dicken Baum gelehnten Karabiner ergreifen wollte, wurden wir plötzlich durch ein unheimlich lautes, aus nächster Nähe ertönendes Gebrumm, das wie das Knurren eines Hundes klang, aufgeschreckt. Die Zigarre entfiel meinen Händen, als ich beim Aufblicken in kaum 8 bis 10 Meter Entfernung von mir im Gebüsch aufrechtstehend, einen mächtigen Gorilla erblickte, der drohend die Zähne fletschte und dabei sein furchtbares Gebiß zeigte. Mit lautem Schreien: „Ngi Ngi" war der Boy schnell den Weg zurückgelaufen und ich hatte nicht übel Lust, dasselbe zu tun, doch rechtzeitig fiel mir ein, daß der Gorilla oftmals flüchtende Personen verfolgt und angreift. Es gelang mir, da ich unmittelbar an dem Baume stand, den Karabiner zu ergreifen und zu entsichern. Das schien aber dem Gorilla gar nicht zu passen, er trommelte wütend mit den geballten Fäusten auf seiner Brust herum, sich dabei von einem auf das andere Bein wiegend und machte Miene, langsam auf mich zuzukommen. Ich hatte nicht die Absicht, zu schießen, da ich kein Zutrauen zu der Büchse hatte, denn es hieß scherzhafter Weise, daß die alten ausgeleierten 71er Karabiner alle um die Ecke schießen. Aber es gelang mir nicht, das Tier, welches aufmerksam alle meine Bewegungen verfolgte,

zu umgehen. Da kam Lokongki, mein zweiter Boy, der uns vermißte, mit lautem Rufen uns von vorn entgegen und in diesem Moment gelang es mir, zwei Schritte nach links und hinter den Baum zu kommen. Das Tier war durch die Rufe Lokongki's etwas unruhig

geworden und blickte sich um. Blitzschnell ging ich hinter dem Baum in Anschlag, hielt auf die Herzgegend und drückte ab. Ich konnte noch sehen, wie das Tier taumelnd einen oder zwei Schritte vorwärts tat und dann mit furchtbarem Stöhnen kaum 5 bis 6 Meter vor mir niederstürzte, worauf ich schnell zurücksprang, um meine Browning-Pistole aus dem Futteral herauszuziehen, denn die Patronen zum Karabiner hatte der ausgerissene Boy bei sich. Als sich nichts mehr regte, ging ich mit der entsicherten Pistole in der Hand auf das Tier zu, um ihm, falls notwendig, einen Fangschuß zu geben, aber der Gorilla war tot. Zu meinem Erschrecken gewahrte ich dann, daß der vermeintlich auf die Herzgegend abgegebene Schuß in den offenen Rachen gedrungen und teilweise das Nasenbein und den Hinterschädel zerschmettert hatte. Sicher ist, daß der Karabiner schlecht schoß, zum Teil mochte auch der starke Rückschlag des Karabiners schuld sein, vielleicht war ich auch zu aufgeregt und unruhig. Ich dankte Gott, daß ich im letzten Moment nicht, wie ich erst wollte, auf den Kopf gezielt hatte, den ich nach meiner Meinung bei dieser kurzen Entfernung kaum fehlen konnte. Das Tier war ein ganz riesiger alter Gorilla, 1,72 Meter groß und wog nach meiner Schätzung mindestens 150 bis 175 kg. Noch im Tode hielt er die rechte Faust drohend geballt.



# Für die Mutter

## Kochrezepte.

**Haschee.** Suppenfleisch, drei Eßlöffel Speckwürfel, 100 Gramm Zwiebelwürfel, 20 Gramm **„Maizena“**, ein Eßlöffel „Rama-Margarine butterfein“, Essig, Pfeffer, Salz, Suppengewürze nach Geschmack.

Das Suppenfleisch wird feingewiegt, drei Eßlöffel Speckwürfel werden hellbraun geröstet und darin 100 Gramm Zwiebelwürfel hell geschwitzt. Hierzu gibt man 20 Gramm **„Maizena“**, läßt es hellgelb anlaufen und zieht die Sauce mit etwas Brühe und Wasser zu einer bündigen Sauce auf. Hierzu gibt man das gewiegte Rindfleisch, einen Eßlöffel „Rama-Margarine butterfein“, Essig, Pfeffer, Salz und Suppengewürze nach Geschmack.

**Schweinefilet.** Ein Schweinefilet, zwei bis drei Eßlöffel „Rama-Margarine butterfein“, 15 Gramm **„Maizena“**. Ein Schweinefilet wird mit Speckstreifen gespickt. In der Bratenpfanne werden zwei bis drei Eßlöffel Rama-Margarine butterfein“ gebräunt und das Filet hineingelegt. Man bestreut es mit einem Teelöffel Salz und läßt es unter fleißigem Begießen gar braten. Während der letzten Bratzeit wird nach und nach kochendes Wasser zugegossen. Die Sauce wird mit Salz und Suppengewürze abgeschmeckt und mit 10 Gramm aufgelöstem **„Maizena“** bündig gemacht. Eine schöne braune Farbe bekommt die Sauce, wenn man etwas Würze und Zuckerbräune hinzu tut.

**Spinat.** 4 Pfund Spinat, drei Eßlöffel „Rama-Margarine butterfein“ etwas **„Maizena“**, Salz und Muskatnuß.

4 Pfund Spinat werden verlesen, gewaschen und sehr schnell in kochendem Wasser gebrüht. Man läßt den Spinat abtropfen, hackt ihn fein, läßt ihn mit drei Eßlöffeln „Rama-Margarine butterfein“ und einem Guß Brühe, worin der Spinat gebrüht wurde, langsam schmoren. Man bindet ihn mit dem nötigen **„Maizena“**, welches man in etwas Wasser aufgelöst hat. Der Spinat wird mit Salz und geriebener Muskatnuß abgeschmeckt.

Nichts anderes...!

Nur

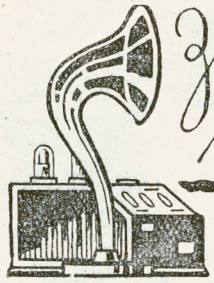
Palmin

das reine Cocos-Speisefett

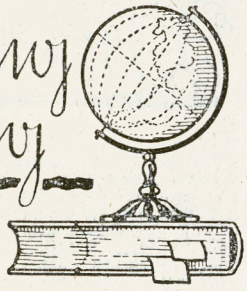
Unerreicht an
Fettgehalt, Reinheit und Güte

Palmin ist nur *echt* in Paketen mit der Aufschrift „Palmin“ und dem Namenszug
Dr. Schlinck

Alleinige Hersteller: H. Schlinck & Cie. A.-G. Hamburg

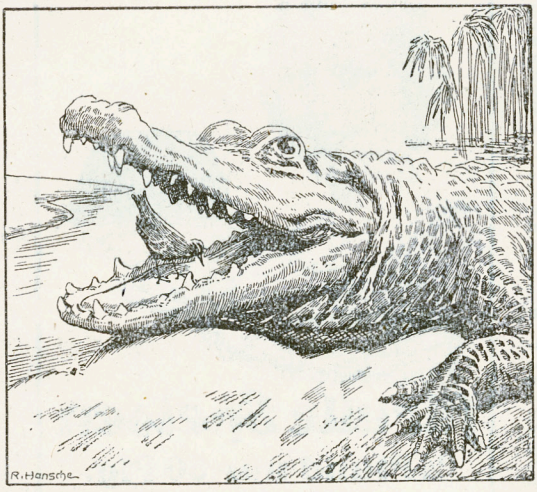


# Zur Unterhaltung und Belehrung



## Mundpflege des Krokodils.

Wer von euch hat nicht schon von dem bösen Krokodil gehört, dem größten lebenden Kriechtier, das in Afrika zu Hause ist. Es ist ein ausgesprochener Wasserbewohner und ein gefährliches Raubtier, das nicht nur Schafe, Hunde, Ziegen und Wasservögel frißt, sondern gelegentlich auch Menschen anfällt. Beim Durchwaten eines Flusses schießen deshalb die Eingeborenen zu beiden Seiten ins Wasser, um etwa lauernde Krokodile zu verscheuchen. Das Krokodil packt sein Opfer, zerrt es unter Wasser und ertränkt es, worauf es sich daran sättigt. Bei hellem Sonnenschein legen sich diese unheimlichen Gesellen gern am Ufer der Flüsse in den weichen heißen Sand, wo sie dann ein regelrechtes Sonnenbad nehmen. Bei dieser Gelegenheit nähert sich ihnen unerschrocken ein kleiner, zur Familie der Stare gehöriger Vogel. Was will der wohl von dem bösen Krokodil? Ei, sieh da, jetzt klappt das Ungeheuer seinen weiten Rachen auf und der Vogel hüpft ihm auf die Zunge, wo er die Schmarotzer, die dem Krokodil das Leben sauer machen, frißt. Es sind dies Zecken, die sich in die Zungenhaut einbohren und die der Vogel mit seinem spitzen Schnabel herausholt. Solche ähnliche Beispiele gegenseitiger Hilfe finden sich häufiger im Tierleben in der Natur.




R. Hansche.

Früh ins Bett und frühes Aufstehen macht gesund, reich und weise.
Franklin.

# Briefkasten

**An die zwei Taunusmädel Lieselotte und Gretel, Königstein.** Der „Gruselmichel" hat sich sehr geärgert, daß wir seine Geschichte unseren Freunden und Freundinnen bekannt gegeben haben und ist vor Scham heimlich ausgekniffen. Schade, daß er seine Adresse nicht angegeben hat. Seht mal zu, ob er sich nicht in Königstein aufhält, denn dort wohnen „zwei Freundinnen" von ihm.

**Schüler Willi Freitag.** In Coco Nr. 22 findest du den schönen Beitrag „Ein neues Großflugzeug". Dieser Aufsatz gibt dir über alles Aufklärung. An Hand der Abbildung kannst du dir eine Vorstellung von diesem „Riesenvogel" machen.

**W. Hytiloff, Halle.** Wir kommen deinen Wünschen entgegen und nennen dir hiermit die Adresse eines Coco-Freundes aus Afrika. Die Adresse ist: Walter Hofmann C/O. C. D. M. 45, Lüderitzbucht, Süd-West-Afrika. Wenn du an Walter Hofmann schreibst, dann kannst du ihm ja diese Nummer mitsenden, damit er sieht, worum es sich handelt.

**Karl Ludwig, Leipzig.** Der große „Dramatiker" (so nennt man die Theaterdichter) William Shakespeare (sprich: schekspier) wurde am 3. Mai 1564 zu Stratford-on-Avon geboren; gestorben ist er am 23. April 1616.

Nicolo Paganini, der berühmte ital. Geiger, wurde am 27. Oktober 1782 in Genua geboren. Sein Spiel und auch seine Person bezauberte die Zuhörer, und man nannte ihn deshalb den „Zaubermeister auf der Geige". Paganini starb zu Nizza am 27. Mai 1840.

Die Durchschnittsgeschwindigkeit des Flugzeuges beträgt 50 m in der Sekunde. In Nr. 13 steht ein schöner Beitrag über den großen Komponisten Ludwig van Beethoven.

**Josef Kramer, Köln-Ehrenfeld.** Das erste „Morsealphabet" ist richtig. (—..—.) Zu dem guten Zeugnis gratulieren wir und wünschen dir für die Zukunft viel Glück und Erfolg.

**Rama-Freunde R. K., H. M., W. B., K. P.** Nun freut ihr euch, daß wir doch an euch gedacht haben. Vielen Dank für das hübsche Bildchen vom „Rama-Wagen". Ja, so eine lustige Fahrt möchten wir schon mitmachen. Aber wir fürchten, die beiden Pferde würden dann zu schnell ermüden. Frohe Fahrt!

**Ella Speicher und Mia Ungeheuer, Trier.** Ein schönes Schattenbildchen habt ihr uns geschickt. Wir geben euch aber keinen „Korb", sondern erfüllen gern eure Wünsche. Was ihr vom Coco wissen wollt, verrät euch die Antwort an Gerhard Seelig im Briefkasten Nr. 11.

**Lenz Roth, Wiesbaden.** Hoffentlich hast du dich mit deiner Freundin Lilo wieder ausgesöhnt. Wenn du deine genaue Adresse angegeben hättest, so würdest du längst ein Briefchen von uns bekommen haben. Du mußt dich mit Lilo vertragen und dann schreibt ihr mal zusammen ein Briefchen an uns.

**E. R., Langendreer.** Wir haben hin und her gedacht, auf welche Weise wir dir deinen Wunsch erfüllen können. Die Adresse von zwei Coco-Freunden geben wir dir hiermit bekannt und du kannst dich nun mit denselben brieflich in Verbindung setzen. Die ausländischen Kinder werden sich sicher freuen, ein Briefchen von den deutschen Freunden zu erhalten. Die beiden Adressen lauten: Manfred Lueck, Schenestady N. Y., 23, Yott St. (Nordamerika). Heinz Scheller, Barnesville Ohio U. S. A., bei Livezey.

**Beim Einkauf von „Rama-Margarine butterfein" erhält man umsonst abwechselnd von Woche zu Woche die Kinderzeitung „Die Rama-Post vom kleinen Coco" oder „Die Rama-Post vom lustigen Fips".**

Fehlende Nummern sind gegen Einsendung von 10 Pfg. (in Briefmarken) pro Exemplar vom Verlag erhältlich.

**Wer etwas mitzuteilen hat, schreibe an: „Die Rama-Post vom kleinen Coco", Goch (Rhld.)**

Für den Inhalt verantwortlich: P. Mengelberg, Goch (Rhld.)